



PREPARATIVOS SEGÚN EL MANUAL

¿Quiere obtener lo mejor de las bebidas OraSi Barista?
Sigue nuestros consejos!





EL ESPECIALISTA VEGETAL,
PARA UN CAPPUCINO PROFESSIONAL.



Los secretos de OraSi Barista

La línea Barista de OraSi tiene con una receta diseñada específicamente para los profesionales del mundo Ho.Re.Ca.

Cada bebida se prepara con las mejores materias primas y tiene el equilibrio perfecto entre la parte grasa y proteica, garantizando un sabor único y armonioso.

Los correctores de acidez completan las bebidas, permitiéndoles contrastar la acidez del café.



Plus

- **Espuma** densa y brillante, con una micro textura perfecta para las preparaciones.
- **Espumado** duradera en la taza.
- **Sabor** suave con notas dulces, perfecto para acompañar el café.
- **Aroma** intenso y textura rica.





OraSi Barista AVELLANA



1L = 8 TAZAS



Aire: 3 SEGUNDOS



60°C GRADOS



OraSi recomienda:

- Después de introducir aire, **mezcle la leche** gracias al vórtice creado por la lanza de vapor.
- **Batir primero la leche** y después extraer el café.
- Cuanto más se caliente el producto, más aflorará el sabor de la avellana. **Temperatura máxima 60° C grados.**
- Incline la lanza de vapor hacia las **3 en punto** si está a la **derecha**, o hacia las **9 en punto** si está a la **izquierda**.
- Para obtener una espuma perfecta, la **punta de la lanza debe mantenerse sobre la superficie de la bebida.**

LA RECETA

Llámame Alexander

INGREDIENTES PARA LA BEBIDA

- OraSi Barista Avellana: 2 Oz
- Tanqueray 0.0 Sin Alcohol: ½ Oz
- Sirope de Agave: ¼ Oz
- Polvo de cacao dulce: ½ cucharilla
- Nuez moscada rallada: para decorar

TÉCNICA

Shake & strain

VASO

Copa Martini

OraSi
Barista



HAZELNUT
NOCCIOLA

MADE IN ITALY

PLANT BASED

1Le



OraSi Barista SOJA



1L = 7,5 TAZAS



Aire: **3 SEGUNDOS**



55°C GRADOS

OraSi recomienda:

- Batir primero la leche y después extraer el café.
- Si la lanza de vapor está colocada a la derecha de la máquina, inclínela hacia las 3 en punto, si está colocada hacia la izquierda inclínela hacia las 9 en punto.
- Para obtener una espuma perfecta, la punta de la lanza debe mantenerse sobre la superficie de la bebida.



LA RECETA

Copa de Helado

INGREDIENTES PARA LA BEBIDA

- OraSi Barista Soja: 100 ml
- Cereales de bayas picadas: 2 TBS
- Espresso: 30 ml
- Nata vegetal montada con sifón

DECORAR CON

- Polvo de chocolate negro
- Waffle crujiente o Savoiardo

TÉCNICA

Montada con sifón

VASO

Tumbler bajo





OraSi recomienda:

- Batir primero la leche y después extraer el café.
- Si la lanza de vapor está colocada a la derecha de la máquina, inclínela hacia las 3 en punto, si está colocada hacia la izquierda inclínela hacia las 9 en punto.
- Para obtener una espuma perfecta, la punta de la lanza debe mantenerse sobre la superficie de la bebida.

OraSi Barista AVENA



1L = 8,5 TAZAS



Aire: 3 SEGUNDOS



60°C GRADOS



LA RECETA Galletas

INGREDIENTES PARA LA BEBIDA

- Mezcla de OraSi Barista Avena y galletas de leche: 80 ml
- Espresso: 30 ml
- Leche condensada: 20 ml
- Cacao en polvo: 3 gr

DECORAR CON

- Nata vegetal montada
- Cacao en polvo
- Mitad de galleta de leche

TÉCNICA

Shake & strain

VASO

Tumbler alto

OraSi
Barista



OAT
AVENA

MADE IN ITALY

PLANT BASED

1Le

Oat origin: EU / no EU / Production: Poland, EE / no EE



OraSi Barista ALMENDRA



1L = 8 TAZAS



Aire: 2 SEGUNDOS



55°C GRADOS

OraSi recomienda:

- Batir primero la leche y después extraer el café.
- Si la lanza de vapor está colocada a la derecha de la máquina, inclínala hacia las 3 en punto, si está colocada hacia la izquierda inclínala hacia las 9 en punto.
- Para obtener una espuma perfecta, la punta de la lanza debe mantenerse sobre la superficie de la bebida.



LA RECETA Willy Tonka

INGREDIENTES PARA LA BEBIDA

- OraSi Barista Almendra: 1 taza
- Sirope de chocolate negro: 90 ml
- Menta piperita: al gusto
- Polvo de haba Tonka: al gusto
- Espresso: 1

DECORAR CON

- Menta piperita fresca: al gusto

VASO

Tumbler bajo





OraSi recomienda:

- Batir primero la leche y después extraer el café.
- Si la lanza de vapor está colocada a la derecha de la máquina, inclínela hacia las 3 en punto, si está colocada hacia la izquierda inclínela hacia las 9 en punto.
- Para obtener una espuma perfecta, la punta de la lanza debe mantenerse sobre la superficie de la bebida.

OraSi Barista COCO



1L = 8 TAZAS



Aire: 2 SEGUNDOS



55°C GRADOS



LA RECETA

Limonada de café y coco

INGREDIENTES PARA LA BEBIDA

- OraSi Barista Coco: 100 ml
- Plátano fresco: 50 gr
- Salsa de caramelo: 15 gr
- Sirope de azúcar: 10 ml
- Zumo de limón: 15 ml
- Agua con gas: al gusto, al final de la preparación

DECORAR CON

- Menta fresca
- Rodajas de plátano

TÉCNICA

Blending

VASO

Tumbler bajo





OraSi recomienda:

- Batir primero la leche y después extraer el café.
- Si la lanza de vapor está colocada a la derecha de la máquina, inclínela hacia las 3 en punto, si está colocada hacia la izquierda inclínela hacia las 9 en punto.
- Para obtener una espuma perfecta, la punta de la lanza debe mantenerse sobre la superficie de la bebida.

OraSi Barista BANANA



1L = 8 TAZAS



Aire: 3 SEGUNDOS



60°C GRADOS



LA RECETA De Baku

INGREDIENTES PARA LA BEBIDA

- OraSi Barista Banana: 80 ml
- Melón: 100 g
- Cúrcuma: 10 g
- Cobertura de chocolate: 5 ml
- Hielo: 8 pcs

TÉCNICA

Mezclar y combinar

VASO

Copa Martini





Las bebidas del Campeón del Mundo de Latte Art 2022

CARMEN CLEMENTE

Dos excelencias italianas en el mundo del café!



BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES

Para todas tus preparaciones de bebidas frías y calientes, el resultado será siempre excelente en cualquier sabor.



[ORASIBARISTA.COM](https://orasibarista.com)

